C/2025/5516

15.10.2025

Zveřejnění oznámení schválené standardní změny specifikace produktu se zeměpisným označením v souladu s čl. 5 odst. 4 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ([1])

(C/2025/5516)

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

(článek 24 nařízení (EU) 2024/1143)

„Ciliegia di Lari“

Referenční číslo EU: PGI-IT-02855-AM01 – 23.7.2025

1. **Název produktu**

Ciliegia di Lari

2. **Druh zeměpisného označení**

☑ CHZO

☐ CHOP

☐ ZO

3. **Odvětví**

☑ Zemědělské produkty

☐ Vína

☐ Lihoviny

4. **Země, ke které zeměpisná oblast patří**

Itálie

5. **Orgán členského státu sdělující standardní změnu**

Název

Ministerstvo zemědělství, potravinové soběstačnosti a lesnictví

6. **Důvod pro standardní změnu**

Změny spadají do definice standardní změny podle čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143, neboť nezahrnují změnu názvu, nepředstavují riziko narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí a nevedou k dalším omezením uvádění produktu na trh.

7. **Popis schválené standardní změny (změn)**

Položka

Článek 2 specifikace produktu a bod 3.2 jednotného dokumentu: změny vlastností produktu

([1]) Nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2025/27 ze dne 30. října 2024, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 o pravidla týkající se zápisu a ochrany zeměpisných označení, zaručených tradičních specialit a nepovinných údajů o jakosti a kterým se zrušuje nařízení v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 (Úř. věst. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Popis

V článku 2 specifikace produktu a v bodě 3.2 jednotného dokumentu byl změněn popis barvy slupek:

Text se mění takto:

„(...) s barvou slupek od žluté přes tmavě červenou až po černou (...).“

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Položka

Článek 2 specifikace produktu a bod 3.2 jednotného dokumentu: zařazení nových odrůd

Popis

V článku 2 specifikace produktu a v bodě 3.2 jednotného dokumentu byly do seznamu odrůd doplněny následující odrůdy:

„Sweet Stephany, Arianna, Broox, Kassandra, Royal Tyoga.“

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Položka

Článek 2 a bod 3.2 jednotného dokumentu: změna minimální velikosti

Popis

V článku 2 specifikace produktu a v bodě 3.2 jednotného dokumentu byla minimální velikost změněna na 20 mm

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Položka

Článek 2 a bod 3.2 jednotného dokumentu: zahrnutí tolerančního limitu

Popis

V článku 2 specifikace produktu a v bodě 3.2 jednotného dokumentu byl doplněn následující text týkající se zdravotních a estetických vlastností plodů:

„U těchto vlastností se připouští tolerance 5 %.“

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Položka

Článek 5 specifikace produktu: změna maximální hustoty výsadby a maximálního výnosu

Popis

V článku 5 specifikace produktu byly maximální hustota výsadby a maximální výnos změněny na 1 500 rostlin/ha a 150 q/ha.

☐ Změna se týká jednotného dokumentu.

Položka

Článek 6 specifikace produktu a bod 5 jednotného dokumentu: aktualizace barevných vlastností produktu

Popis

V souladu se změnami článku 2 specifikace produktu a bodu 3.2 jednotného dokumentu byly v článku 6 specifikace produktu a bodě 5 jednotného dokumentu aktualizovány barevné vlastnosti slupek a byl do nich vložen následující text:

„(...) od žluté přes tmavě červenou až po černou (...)“

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

Položka

Článek 8 specifikace produktu a bod 3.5 jednotného dokumentu: přeformulování popisu obalu

Popis

První odstavec článku 8 specifikace produktu a bod 3.5 jednotného dokumentu byly přeformulovány a byly do nich vloženy podmínky týkající se maloobchodního prodeje nebaleného ovoce, a to takto:

„‚Ciliegia di Lari' určené ke konzumaci v čerstvém stavu mohou být uváděny na trh zabalené v různých materiálech vhodných pro styk s potravinami.

Nebalené ovoce se může prodávat v maloobchodě v nádobách přístupných veřejnosti a označených na etiketě všemi údaji stanovenými ve specifikaci produktu.“

☑ Změna se týká jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Ciliegia di Lari“

Referenční číslo EU: PGI-IT-02855-AM01 – 23.7.2025

1. **Název (názvy)**

Ciliegia di Lari

2. **Druh zeměpisného označení**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Itálie

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

0809 – Meruňky, třešně, višně, broskve (včetně nektarinek), švestky a trnky, čerstvé

0809 29 – Ostatní

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Chráněné zeměpisné označení „Ciliegia di Lari“ se vztahuje na plody třešní *Prunus avium L.* čeledi Rosaceae. Zahrnuje širokou škálu odrůd, od měkkých až po pevné a křupavé, s lesklou slupkou s barvou od žluté přes tmavě červenou až po černou. Existují také různé místní odrůdy (Roselli, G., Mariotti, P., *Il germoplasma del ciliegio* [Zárodečná plazma třešně] – 1. Provincia di Pisa, ARSIA e CNR Istituto sulla Propagazione delle Specie Legnose, Firenze, 1999), které rozšiřují sortiment dostupný spotřebitelům a nabízejí další vlastnosti. Jedná se o tyto odrůdy:

Adriana, Big star, Bigarreau Moreau, Bigarreau Burlat, Bigarreau Napoleon, Black star, Celeste, Durone di Vignola, Early bigi, Early Korvik, Early star, Folfer, Ferrovia, Giorgia, Grace star, Isabella, Kordia, Kossara, Lala star, Lapins, Lory strong, New star, Prime Giant, Regina, Rita, Rocket, Sabrina, Samba, Sandra, Sylvia, SMS 280, Stella, Summer charm, Sunburst, Sweet Early, Sweet Heart, Van, Vera, Frisco, Royal Helen, Red Pacific, Nimba, Marysa, Durone giallo, Bella di Pistoia, Durone nero I, Sweet Stephany, Arianna, Broox, Kassandra a Royal Tyoga.

Místní a tradiční kultivary: Crognolo, Cuore, Del Paretaio, Di Giardino, Di Nello, Di Guglielmo, Gambolungo, Marchiana, Morella, Papalina, Orlando, Precoce di Cevoli, Siso a Usigliano.

Jakostní charakteristiky:

— přirozeně sladká a ovocná chuť;

— plody se stopkou;

— stupně Brix nejméně 14°.

Velikost:

Plody určené ke konzumaci v čerstvém stavu musí mít minimální velikost 20 mm, s výjimkou plodů místních nebo tradičních odrůd, jejichž minimální velikost je 13 mm.

Zdravotní a estetické vlastnosti plodů:

— celé a nepoškozené;

— čisté, bez viditelných cizorodých látek;

— zdravé, bez plísně a viditelných zbytků přípravků na ochranu rostlin;

— bez škůdců.

U těchto vlastností se připouští tolerance 5 % hmotnosti plodů.

Třešně určené výhradně ke zpracování nemusí mít stopky. Povoleno je rovněž částečně neporušené ovoce a omezení velikosti se neuplatňuje, aniž jsou dotčeny ostatní požadavky stanovené ve specifikaci. Takové ovoce může být označeno jako CHZO „Ciliegia di Lari“, ale nemůže být jako takové prodáváno konečnému spotřebiteli.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

–

4.4 *Specifické úkony při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Třešně „Ciliegia di Lari“ musí být pěstovány v oblasti vymezené v bodě 4.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Ciliegia di Lari“ určené ke konzumaci v čerstvém stavu mohou být uváděny na trh zabalené v různých materiálech vhodných pro styk s potravinami.

Nebalené ovoce se může prodávat v maloobchodě v nádobách přístupných veřejnosti a označených na etiketě všemi údaji stanovenými ve specifikaci.

Třešně určené ke zpracování, které nelze poskytnout konečnému spotřebiteli jako čerstvé ovoce, mohou být prodávány volně ložené v obalech nebo nádobách povolených platnými právními předpisy. Kromě údajů požadovaných zákonem musí být alespoň jedna strana obalu nebo nádoby opatřena jasně čitelným písmem nápisem „Ciliegia di Lari CHZO pro použití ke zpracování“.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Na všech obalech musí být uvedeny tyto údaje:

a) CILIEGA DI LARI CHZO;

b) logo „Ciliegia di Lari“ popsané níže;

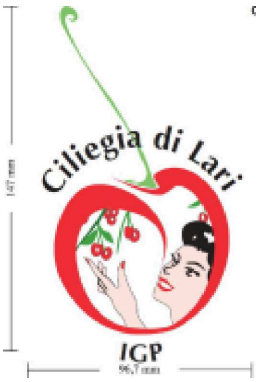
c) evropské logo CHZO ve stejném zorném poli jako logo uvedené výše v písmenu b);

d) název, obchodní název a adresa balírny.

Dále je na etiketách povoleno použití označení, která odkazují na podniky, jména, obchodní firmy, soukromé značky nebo sdružení, pokud taková označení nemají pochvalný charakter a nejsou s to uvést kupujícího nebo spotřebitele v omyl.

V případě třešní určených ke zpracování musí být alespoň jedna strana obalu nebo nádoby kromě údajů požadovaných zákonem opatřena jasně čitelným písmem nápisem „Ciliegia di Lari CHZO ke zpracování“.

Produkt „Ciliegia di Lari“ CHZO má následující logo:



Velikost loga se může lišit podle balení, ale je třeba zachovat proporce standardních rozměrů.

4.7 *Stručné vymezení zeměpisné oblasti*

Oblast produkce chráněného zeměpisného označení „Ciliegia di Lari“ zahrnuje správní území těchto obcí: Casciana Terme Lari, Terricciola a Crespina Lorenzana.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na

☑ dobré pověsti

☑ mimořádné kvalitě

☑ dalších vlastnostech

Shrnutí souvislosti

Žádost o uznání produktu „Ciliegia di Lari“ je založena na historické pověsti založené na jakosti produktu. Důvodem jsou specifické aspekty zeměpisné oblasti, které jsou výhodné pro pěstování třešní. Patří mezi ně půdní a klimatické, zemědělské, sociální, kulturní a hospodářské faktory. Vzájemné působení těchto faktorů prokázalo dobrou pověst produktu, která souvisí s místem do té míry, že byl identifikován názvem Lari.

Dlouhá historie výroby produktu „Ciliegia di Lari“ vytvořila úzký vztah se spotřebiteli, kteří oceňují zejména typickou vlastnost: přirozenou sladkost. Při nákupu spotřebitelé akceptují, že cena je vyšší než cena třešní pocházejících odjinud.

Vymezená zeměpisná oblast uvedená v bodě 4 byla vždy oblastí s významnou produkcí třešní, jak dokládají historické a nedávné studie a průzkumy (Basso M., Natali S., 1959; Funghi A., 2004; různí autoři, publikoval Massai R., 2013).

Oblast produkce třešní „Ciliegia di Lari“ se vyznačuje půdou a klimatickými podmínkami, které jsou pro pěstování třešňových stromů obzvláště vhodné. Tyto faktory přímo ovlivňují jakost plodů, kterou lze přičíst jejich přirozené sladkosti (stupně Brix).

Struktura půdy spolu s teplotou a srážkami jsou dva faktory, které charakterizují oblast produkce třešní „Ciliegia di Lari“ a které mohou ovlivnit kvalitu ovoce: sladkost vyjádřenou ve stupních Brix.

— Díky fyzikálním vlastnostem místní zemědělské půdy, která se skládá z písku, jílu a hlíny, a díky zásobám vody, které je půda obvykle schopna zadržet, mohou pěstitelé pěstovat stromy s vyváženým vývojem ve všech třech fenologických fázích: při kvetení, tvorbě plodů a zrání. Tyto fáze jsou pro produkci ovoce s optimální koncentrací cukru (stupně Brix) zásadní.

— Teplotní a srážkový režim pěstitelské oblasti se vyznačuje mnoha faktory, které jsou příznivé pro produkci přirozeně sladkých třešní, aniž by byly doprovázeny negativními faktory. Konkrétně oblast není sužována pozdními mrazy, které by mohly bránit kvetení. Mírné jarní teploty jsou doprovázeny mírnými srážkami, což zaručuje optimální kvetení a tvorbu plodů. Stejně tak díky nepravidelným srážkám v závěrečné fázi zrání nejsou problémy s praskáním třešní.

Zkušenosti s pěstováním třešní, které zemědělci v oblasti dlouhodobě získávali, jim umožňují co nejlépe využít kombinaci přírodních vlastností půdy s potenciálem různých odrůd, tedy nezbytnou kombinaci pro produkci kvalitního ovoce.

Škála povolených odrůd třešní CHZO „Ciliegia di Lari“ je široká a je výsledkem vyváženého procesu, během nějž pěstitelé spojili schopnost přizpůsobit se životnímu prostředí a dosáhnout spokojenosti zákazníků, jinými slovy, existuje zde dobré a úspěšné propojení mezi třešněmi, životním prostředím a lidskými zdroji.

Široká škála odrůd sahá od měkkých až po pevné a křupavé, s lesklou slupkou s barvou od žluté přes tmavě červenou až po černou. Sortiment je dále charakterizován zařazením různých místních odrůd (Roselli G., Mariotti P., *Il germoplasma del ciliegio* [Zárodečná plazma třešně] – 1. Provincia di Pisa, ARSIA e CNR Istituto sulla Propagazione delle Specie Legnose, Firenze, 1999), které rozšiřují sortiment dostupný spotřebitelům a nabízejí další vlastnosti.

Třešně „Ciliegia di Lari“ v médiích

Publikace, které zmiňují třešně „Ciliegia di Lari“, zahrnují: *L'Italia del biologico* [Bio Itálie], 2002, s. 86, Guida Touring Club italiano; Elena Tedeschi, *Toscana inconsueta. Appunti ed itinerari per Viaggiare oltre* [Méně známé Toskánsko, poznámky a itineráře pro netradiční cesty], 2017, goWare; *Frutta e Ortaggi in Italia* [Ovoce a zelenina v Itálii], 2005, Guida Touring Club italiano.

Dobrá pověst v minulosti a v současnosti. Filmový týdeník promítaný celostátně v kinech – *La settimana INCOM*, č. 01925, Itálie, Lari (Pisa): čtvrtý třešňový festival, 26. května 1960, vyrobila filmová společnost INCOM, kterou později převzal Instituto Luce. Tato epizoda ukazuje, jak se název „Ciliegia di Lari“ stal součástí běžné mluvy a obchodního jazyka.

Produkce třešní ve vymezené oblasti je stále synonymem dobré kvality a sladkosti, což je důvodem, proč spotřebitelé rozpoznají toto ovoce při prodeji ve velkých obchodních řetězcích, kde se prodává pod názvem „Ciliegia di Lari“.

Všechny tyto faktory znamenají, že spotřebitelé identifikovali a nadále identifikují produkci z vymezené oblasti uvedené v článku 3 výše jako třešně „Ciliegia di Lari“.

Historické pozadí

Jak uvedli různí autoři, pěstování třešní „Ciliegia di Lari“ má tradiční kořeny v kopcovité krajině provincie Pisa. Zkušenosti místních zemědělců, předávané z generace na generaci a podpořené průběžným zkoumáním a zaváděním specifických pěstitelských technik, připravily půdu pro to, aby se pěstování „Ciliegia di Lari“ v průběhu času úspěšně rozvíjelo a stalo se součástí historického, tradičního a kulturního dědictví oblasti, v níž je Lari hlavním centrem ochrany názvu a rozvoje.

Na staletou kulturu a tradici pěstování třešní ve vymezených oblastech uvedených v bodě 3 historicky poukazuje řada dokumentů. Od 18. století byly třešně oblíbeným produktem na trhu v podloubí v Lari, který byl až do 50. let 20. století jedním z největších a nejprestižnějších v provincii Pisa. Velkoobchodníci a spotřebitelé je velmi oceňovali, a to jak z důvodu lahodné chuti, tak z důvodu raného dozrávání, což jsou faktory, které – spolu se skutečností, že tyto třešně měly dobrou cenu – ještě více podpořily produkci. (Tremolanti E., „Profilo storico delle cultivar di ciliegio con particolare riguardo al territorio larigiano“ [Historický profil kultivarů třešní se zvláštním odkazem na oblast Lari], ve *Spunti di Natura economica: cenni di storia di Cerealicoltura, panificazione, Viticoltura e cultivar di ciliegio* [Hospodářské aspekty: stručná historie pěstování obilovin, výroby chleba, vinohradnictví a kultivarů třešní] CLD Libri, Calcinaia (Pi), 2010).

Vzhledem k hospodářskému a kulturnímu významu třešní pro obec Lari se díky iniciativě některých místních obyvatel v roce 1957 konal v Lari první [festival] třešní. Ten je bezpochyby jednou z nejstarších a nejznámějších akcí tohoto druhu, jíž se účastní stovky návštěvníků. „Festival třešní“ se od roku 1957 konal již 66krát a koná se nadále a bez přerušení až do současnosti. Tato tradice, kromě toho, že je zmiňována v mnoha publikacích, svědčí o hospodářském a kulturním významu třešní pro oblast, v níž se historicky pěstují.

Ocenění produktu jako ingredience je patrné také z receptů na dezerty, které se objevují na internetu, například na webových stránkách popcuisine.it a gazzettadelgusto.it. Recepty jsou rovněž zveřejňovány v kuchařkách, např. *Il gelato a modo mio* [Zmrzlina po mém], Simone Bonini, Giunti 2016.

Elektronický odkaz (URL) na zveřejnění specifikace produktu

https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2025/06/25/25A03552/sg